

Pizza Rossa alla Romana



Tempo di preparazione: 120 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

• Aceite de oliva virgen extra: c/n.

• Agua fresca: 700/750 g

• Ajo seco: c/n.

• Guindilla al gusto: c/n.

Harina de fuerza para pizza: 1000 g
Levadura de cerveza fresca: 2 g

• Orégano: c/n.

Sal: c/n.Sal: 25 g

• Sémola de trigo duro molida para el estirado: c/n.

For this recipe we used:

Tomate en Puré 700 g



Preparación

Una pizza ligera y crujiente, típica de los hornos romanos, que puedes reproducir en casa con unos pocos ingredientes de excelente calidad y un poco de técnica. ¡Esta es la receta!

- 1. En una amasadora, formar la masa, empezando con la harina y la levadura y añadiendo el agua poco a poco. Por último, añadir la sal y terminar de amasar.
- 2. Pasar la masa a un recipiente ligeramente engrasado y taparla, dejándola a temperatura ambiente hasta que empiece a leudar (serán necesarias 1/2 horas).
- 3. Colocar el recipiente bien tapado en la nevera durante 18 a 24 horas. Transcurrido ese tiempo, dividir la masa aún fría en bollos de 420/450 g cada uno.
- 4. Colocarlos en cuencos individuales ligeramente aceitados y taparlos para que leuden.
- 5. Sazonar el tomate al gusto con sal, orégano, ajo seco, guindilla y aceite de oliva virgen extra.
- 6. Cuando los bollos de masa hayan leudado, encender el horno y llevarlo a 250°.
- 7. Estirar los bollos sobre una capa generosa de sémola molida y colocarlos en fuentes de hierro azul ligeramente engrasadas.
- 8. Sazonar generosamente con el tomate condimentado y terminar con aceite.
- 9. Cocer en horno caliente durante unos 10 a 12 minutos, prestando atención a que la base de la pizza se cueza a la perfección.
- 10. En cuanto la pizza salga del horno, sazonar generosamente, una vez más, con aceite para terminar y ¡disfrutarla caliente!